

ANA SUITE LOUNGE

M E N U

 朝食
Breakfast

～11:00

オムレツ トマトソース添え	Omelet with Tomato Sauce
ソーセージとベーコンの盛り合わせ	Assortment of Sausage and Bacon
温野菜 オリーブオイル風味（ベジタリアン対応）	Steamed Vegetables Olive Oil Flavor (Vegetatrian Cuisine)
出汁巻玉子	Japanese Omelet
ほうれん草のおひたし	Simmered Spinach
鰯の南蛮漬け	Marinated Deep-fried Horse Mackerel Namban Style
蒲鉾	Fishcake
鮭塩焼き	Salt-grilled Salmon
味付け海苔	Dried Seaweed
かぶと絹揚げの炊き合わせ	Simmered Turnip and Deep-fried Tofu
大根おろし	Grated Daikon Radish

 ランチ&ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜アペタイザー＞	＜Appetizer＞
春雨と野菜の中華風サラダ（ベジタリアン対応）	Vermicelli and Vegetable Salad Chinese Style (Vegetarian Cuisine)
くみ湯葉とずわい蟹	Soy milk Skin with Thick Starchy Sauce and Red Snow Crab
たこ黄身酢和え	Dressed Octopus with Vinegar Yolk Dressing
もつてのほか山葵酢和え	Dressed Edible Chrysanthemum with Wasabi Dressing
きんぴらつくね串	Chicken Dumpling with Stir-fried Vegetables on Skewer
ミックスオリーブとドライトマト盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives and Dried Tomatoes
鴨のスモークとパインのピンチョス	Smoked Duck and Pineapple Pintxos

＜デザート＞

ANA オリジナルプリン

島根県産白ワインを使ったパンナコッタ
※アルコールが含まれていますので、お召し上がり
の際に、ご注意ください。

埼玉県産柚子を使った洋梨タルト

和栗とチーズムース

ムーンケーキ ※9/12～9/15 限定

＜Dessert＞

ANA Original Pudding

Panna Cotta with "Shimane" White Wine
※Please note that this menu includes alcohol.

Pear Tart with "Saitama" Yuzu Citron

Marron Cheese Mousse

Moon Cake ※Only 9/12～9/15

＜ガトーセック＞

かぼちゃフィナンシェ（ベジタリアン対応）

清水羊羹

＜Gateaux secs＞

Pumpkin Financier (Vegetarian Cuisine)

"Kiyomizu" Sweet Bean Paste Jelly

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜温かいお料理 キッチンから＞

生パスタ ボロネーゼ

ビーフバーガー

グラタン

ANA オリジナルカツカレー

牛丼

海鮮丼 ※わさび抜きをご希望の方は、係員まで
お申し付けください。

 NOODLE BAR | こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。
Please order this menu at the noodle counter.

＜温かいお料理 ブッフェ＞

第4サテライト 16:30～

第5サテライト 14:00～

チキン香港カレー

～コンラッド東京内レストラン、チャイナブルーとの
コラボレーション～

※大変お熱くなっておりますので、お召し上がりの際
はお気をつけください。

野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)

肉じゃが

＜Hot dishes -From the kitchen-＞

Pasta Bolognese

Beef Burger

Gratin

ANA Original Curry Rice with Pork Fillet Cutlet

Simmered Beef over Steamed Rice

Various Seafood over Steamed Rice
※Please feel free to ask the staff if you would like
to hold the wasabi.

＜Hot dishes -Buffet-＞

Satellite 4 16:30～

Satellite 5 14:00～

Chicken Curry Hong Kong Style

～Collaboration with CHINA BLUE, a Restaurant
in CONRAD TOKYO～

※Please be careful because it's hot.

Sauteed Vegetables with Olive Oil
(Vegetarian Cuisine)

Braised Meat and Potatoes

✈ お食事
Menu

OPEN ～ CLOSE

＜サラダ、ドレッシング＞

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)

豆と豆乳のサラダ

ミニトマト (ベジタリアン対応)

サーモンのマリネ

オニオンスライス (ベジタリアン対応)

ヤングコーン (ベジタリアン対応)

クルトン

ノンオイル青じそドレッシング

おろち大根ドレッシング

＜Salad, dressing＞

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

Beans and Soy Milk Salad

Petit Tomato (Vegetarian Cuisine)

Marinated Salmon

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Baby Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

"Orochi" Grated Daikon Radish Dressing

＜アペタイザー＞

鰹のたたき

＜Appetizer＞

Seared Bonito

＜チーズプレート＞

【9月】秋田県産カチョカバロとカプリスデデューの
盛り合わせ

【10月】セル・シュール・シェルとグリュイエールの
盛り合わせ

【11月】ピエダングロワとレッドチェダーの盛り合わせ

＜Cheese＞

【September】“Akita” Caciocavallo and Caprice
des Dieux

【October】Selles-sur-Cher and Gruyère

【November】Le Pie d'ANGLOYS and Red
Cheddar

＜フルーツ＞

パイナップル

オレンジ

りんご

カットフルーツ

＜Fruit＞

Pineapple

Orange

Apple

Cut fruit

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<ブレッド>

埼玉県産小麦を使ったオニオンブレッド
ポン・デ・ケージョ
エスカルゴ シナモンシュガー
オリーブオイル

<Bread>

Onion Bread with "Saitama" Wheat
Pão de queijo
Cinnamon Sugar Flavored Escargot
Olive Oil

<サンドウィッチ>

【9 月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【10 月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【11 月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

<Sandwiches>

【September】 Ham and Cheese, Potato,
Vegetables（Vegetarian Cuisine）
【October】
Tuna, Potato, Vegetables（Vegetarian Cuisine）
【November】
Egg, Potato, Vegetables（Vegetarian Cuisine）

<おにぎり、巻物、稲荷>

【9 月】
おにぎり（高菜、牛しぐれ）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【10 月】
おにぎり（鮭、梅）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司
【11 月】
おにぎり（鮭、明太子）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司

<Rice Balls>

【September】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Simmered Beef)
Rolled Sushi (Salmon Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried
Tofu)
【October】
Rice Balls (Salmon Flakes, Pickled Plum)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried
Tofu)
【November】
Rice Balls (Salmon Flakes, Spicy Cod Roe)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation
Crab Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried
Tofu)

<スープ>

【9 月】 酸辣湯スープ
【10 月】 オニオンコンソメスープ
【11 月】 和風クラムチャウダー

<Soup>

【September】 Hot and Sour Soup
【October】 Onion Consommé Soup
【November】 Japanese Style Clam Chowder

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<味噌汁>

味噌汁
味噌汁の具（わかめ、結び湯葉、小葱、油揚げ）

<Miso Soup>

Miso Soup
Garnish for Miso Soup (Seaweed, Yuba Bean
Curd, Scallion, Deep-fried Tofu)

<そば・うどん、カレー>

きつねそば、うどん
山菜そば、うどん
かき揚げそば、うどん
カレーそば、うどん
ANA オリジナルチキンカレー
とんこつラーメン

<Noodles & Curry and Rice>

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba/Udon
Sansai (Edible Wild Greens) Soba/Udon
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables)
Soba/Udon
Curry Soba/Curry Udon
ANA Original Chicken Curry
Ramen with Pork Broth

<ベジタリアン対応ミール>

豆と野菜のトマト煮込みカレー
蓮根とごぼうの根菜カレー
豆乳で作ったコーンスープ

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

Bean and Vegetable Curry Tomato Flavor
Lotus Root Burdock Curry
Soymilk Soup with Corn

 NOODLE BAR | こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。
Please order this menu at the noodle counter.

<ご飯>

長野県産あきたこまち（金芽米）

<Rice>

Steamed Rice

<香の物>

高菜漬け、しば漬け
福神漬け
らっきょう

<Pickles>

Pickles (Pickled Takana Greens, Pickled Eggplant
in Japanese Plum Vinegar)
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion